

🧴 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

🐄 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

🐐 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

🔪 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

🐑 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

🐃 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

🧀 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

🔪 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

🕒 ½

🕒 ¼

🕒 ⅓

**DEGUST**  
Affineur

## Canestrato Saraceno



Valore energetico/Brennwert/Energy	412,50 kcal 1727 kJ
Grassi/Fett/Fat -in cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren/of witch saturates	32 g
Carboidrati/Kohlenhydrate/Carbohydrate -in cui zuccheri/davon zucker/of witch sugar	0 g
Proteine/Eiweiß/Protein	24 g
Sale/Salz/Salt	2,5 g

EXTRA SELECTION

CODICE KODE CODE	LATTE MILCH MILK	PESO GEWICHT WEIGHT	DIMENSIONI ABMESSUNG DIMENSIONS	STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING	M.G.S.S F.i.T F.D.M	VENDITA VERKAUF SALE	PEZZI BOX STÜCK BOX PIECES BOX
304	🐄🐑🔪	5 kg	ø 20 H 13cm	80-180 gg	47 %	🧀🕒	1

**Fornitore:** Nonno Lancia

**Provenienza:** Sardegna

**Tipologia:** pasta dura

**Ingredienti:** latte, pecora e capra, sale, caglio, fermenti

**Allergeni:** latte

**Conservazione:** conservare a +4° - +7°

**Lieferant:** Nonno Lancia

**Herkunft:** Sardinien

**Typologie:** Hartkäse

**Zutaten:** Schaf- und Ziegenmilch, Salz, Lab, Kulturen

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** Bei +4° - +7° lagern

**Supplier:** Nonno Lancia

**Origin:** Sardinia (Italy)

**Type:** hard cheese

**Ingredients:** sheep milk, goat milk, salt, rennet, culture

**Allergens:** milk

**Conservation:** stored at +4° - +7°

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** animale, vegetale

**Texture:** compatta-friabile

**Gusto:** intenso, sapido

**Aromi:** ovino, erbe mediterranee, salmastri

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** tierisch, pflanzlich

**Textur:** kompakt-mürbe

**Geschmack:** intensiv, schmackhaft

**Aroma:** Schaf, mediterrane Gräser, salzhaltig

### TASTING

**Odour:** animal, vegetal

**Texture:** compact-friable

**Flavour:** intense, sapid

**Aromas:** sheepy, Mediterranean herbs, salty

### DESCRIZIONE

Pecorino sardo saporito e allo stesso tempo dolce e gustoso. Crosta scura segnata dal cesto di vimini in cui il formaggio è posto per la maturazione, unto con olio extra vergine d'oliva. Pasta bianco avorio con occhiatura sparsa a forma di lenticchia.

Molto duttile in cucina da utilizzare come ripieno o da gratinare su paste e verdure

### ABBINAMENTI

Vini: rossi strutturati, Cannonau riserva

Conserva: Marmellata di zucca

Mostarda di pere e zafferano - Azienda Alpe Pragas

### BESCHREIBUNG

Sardischer Schafmilchkäse mit würzigem und zugleich süßlichem Geschmack. Dunkle Rinde mit markanter Struktur, welche von den Weidenkörben herrührt, in denen der Käse eingeölt mit Olivenöl in der Vergangenheit reifte. Elfenbeinfarbener Teig mit vereinzelter linsengroßer Lochung. Sehr vielseitig in der Küche als Füllung oder zum Gratieren auf Nudelgerichte und Gemüse einsetzbar.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: strukturierte Rotweine, Cannonau riserva

Konserven: Kürbis-Fruchtaufstrich

Mostarda Birne-Safran – Alpe Pragas

### DESCRIPTION

Sardinian Pecorino which is salty, sweet and tasty at the same time. Dark rind imprinted by the wicker basket in which it is put to mature. Rind treated with extra virgin olive oil, paste ivory with scattered holes of the size of lentils. Extremely versatile in the kitchen; great for grating on top of pasta and vegetable dishes or as a filling.

### PAIRINGS

Wines: structured reds, Cannonau riserva

Preserves: pumpkin jam

Pears and saffron mustard-Alpe Pragas